LUISA ***

# Cento modi diversi per utilizzare i resti delle Vivande

MILANO
PAOLO CARRARA
EDITORE

92446
VII-17
650

# CENTO MODI DIVERSI

PER

UTILIZZARE I RESTI DELLE VIVANDE

1909

# AI BUONGUSTAI

**Re dei Cuochi.** Trattato di Gastronomia universale:

Contenente le migliori ricette per la preparazione di ogni sorta di vivande secondo i metodi della Cucina Milanese, Napoletana, Piemontese, Toscana, Francese, Svizzera Tedesca, Inglese, Russa, Spagnuola, ecc., ecc., le istruzioni relative alla pasticceria moderna, ecc., le nozioni sulle proprietà igieniche degli alimenti, coll'aggiunta di una speciale Cucina pei Convalescenti e pei bambini, e di molteplici istruzioni di economia domestica: sulla scelta e conservazione dei Commestibili, delle Bevande, delle Frutta, dei Vini; dei modi di apparecchiare con garbo ed eleganza le Mense, di ordinare i pasti ed il loro uso che casalinghi, di servire, di trinciare, ecc.

Quinta edizione, adorna 350 incisioni. Un volume in-8 di pag. 1000. . . . L. 6,50. Legato in tutta tela L. 7,50

**Il cuoco senza pretese.** Un volume . . » —,85

**La Cuciniera di famiglia.** Un volume con incis. » 1,50

**Il Cuoco universale.** Un volume con incisioni » 2,50

**Il Pasticciere di Famiglia.** Un volume in-16 » 1,—

**Pasticciere Universale.** Un vol. con incisioni » 2,—

LURASCHI. **Cuoco Milanese.** Un volume in-16. » 3,50

**Il Nuovo Re dei Cuochi.** Un volume in-16 . » 2,50

**Il perfetto liquorista e confetturiere** per tutti i gusti. . . . . L. —,60

**La nuova Serva economa cuciniera e credenziera** . . . . . L. —,50

**La saggia ed accorta faccendiera.** Ricette, consigli e precetti di economia ed igiene domestica. Un vol. L. 1,50

SORBIATI G. **La Gastronomia moderna.** Trattato generale della cucina, pasticceria, confetteria e credenza, Terza edizione, con tavole a colore per distinguere i **funghi velenosi.** Un vol. in-8 con incis. L. 6. Legato . L. 7, –

DOTTOR ANTONIO. **Zibaldone di sapienza domestica.** Verdura, Legumi e Frutta, Coltivazione. 1 v. l. in-16 L. 1,50

La stampa unanime lo raccomanda a tutte le famiglie per la sua utilità pratica

**Guida Gastronomica** di tutte le vivande, in quattro lingue Italiano Francese-Tedesco-Inglese. Indispensabile ai camerieri, albergatori e viaggiatori. Un volume L. 1,50

**La vera cucina genovese** . . . » 1,—

LUISA ***. **Libro delle Cento Salse** pei buongustai» —,50

---

Milano - L'Editore **PAOLO CARRARA** spedisce contro vaglia

LUISA ***

# CENTO MODI DIVERSI

PER

# UTILIZZARE I RESTI DELLE VIVANDE

1909

MILANO
PAOLO CARRARA
EDITORE

PROPRIETÀ LETTERARIA

Milano, 1909 - Tip. Antonio Cordani.

## *MANGIAR BENE*

## *E SPENDER POCO*

*" Mangiar bene e spender poco! „ — non è forse questo l'ideale di una buona massaia, di una buona madre di famiglia? Certo che sì! Ma, ahimè! come tutti gli ideali, esso non è tanto facile a raggiungersi, dirò anzi che pare vada di giorno in giorno facendosi più problematico... Mentre da un lato, per la civiltà più raffinata, pel progresso vertiginoso che si verifica in tutti i rami del vivere sociale, le esigenze individuali si accrescono, i bisogni si acuiscono, le pretese aumentano... e la fibra umana, affaticata e logora da una vita troppo intensamente attiva, richiede un nutrimento leggero e*

*sostanzioso ad un tempo, un nutrimento che sia facilmente digeribile e pure eminentemente ricostitutivo.... dall'altro lato ecco che le materie prime che formano la base dell'alimentazione, vanno di giorno in giorno rincarando con progressione vertiginosa, spaventevole. Lasciamo agli economisti il ricercarne le cause, limitandoci a constatare dolorosamente il poco gradevole fenomeno. E non solo nei grandi centri, ma perfino nelle provincie e nelle campagne, tutto raggiunge ora dei prezzi assolutamente esorbitanti, se posti a confronto con quelli di un tempo; sì che una famigliuola modestamente agiata che una volta viveva bene con cinque o sei lire il giorno, si vede oggi sfumare nella spesa cotidiana un biglietto da dieci lire... e bastasse!*

*Che fare? Lesinare sul vitto, no, davvero! chè il vitto sano e non scarso è condizione indispensabile di salute e di forza; quindi di lavoro e di produzione. Si rinunci piuttosto a qualche spesa di*

*lusso, si risparmi sul vestiario, sui divertimenti, ma non sul vitto e sull'alloggio, che sono gli elementi più importanti del nostro benessere.*

*— Che fare dunque? — mi chiedete di nuovo. Ecco, pur senza lesinare nè sulla qualità nè sulla quantità giusta dei cibi, io penso che spesso... più spesso che non si creda generalmente, si sprechi in cucina più del necessario; sarà poco ogni giorno, affar di soldi; ma il poco, ripetuto, fa mucchio, e qualche soldo risparmiato ogni giorno, permette di aggiungere di tempo in tempo al regime normale, qualche piattino scelto che solletichi il gusto del padre di famiglia, qualche delicatezza che metta di buon umore il fanciullo accigliato pel pensiero degli esami imminenti. Perchè la buona massaia sa che alla tavola di famiglia l'uomo affaticato, preoccupato, inquieto, si rasserena e si ritempra, grazie a quell'insieme di benessere materiale e di calmo ambiente morale da cui si trova circondato*

*e quasi avvolto; la buona massaia sa che a costituire quell' insieme benefico contribuiscono l' eleganza della tavola, l'ordine e l'esattezza del servizio, e l'accurata confezione delle vivande. Una minestra gustosa, una buona salsa, un intingoletto delicato, oh! quanto possono talvolta influire sul buon umore e sullo spirito di compiacenza di quei cari e temuti tiranni domestici che si chiamano mariti e fratelli! Quanta parte della pace domestica ha invisibili ma salde radici nella cucina!*

*— Tutto vero — sento replicare — ma... e lo spender poco?*

*Eccomici. Ho detto che spesso in cucina si spreca, e aggiungo ora che di ciò che ordinariamente si spreca, sarebbe molte volte facile trar utile partito. Certo che ad ottenere questo scopo occorrono riflessione, previdenza e cura; cose tutte di cui una buona massaia è fornita a dovizia.*

*Lo scopo di questo libriccino è ap-*

*punto quello di indicare alle madri di famiglia i cento ed un modi con cui si possono utilizzare i resti di cucina e di tavola, creando con essi pietanze più o meno nuove e diverse, che, o non esigono alcuna spesa suppletiva, o ne esigono di minima importanza. Si possono in tal modo risparmiare nuove compere, con non piccolo vantaggio di quell'importante, fondamentale capitolo del bilancio domestico che s'intitola "Spesa di cucina„.*

1.

## Fritto di risotto avanzato.

Se avete del risotto (sia in bianco o allo zafferano, non importa) avanzato dalla vigilia, ripassatelo per uno o due minuti sul fuoco, umettandolo con un po' di brodo o di burro fuso, e poi versatelo sopra il tagliere e spianatelo in falda alta tre o quattro centimetri. Quando è freddo e rassodato, tagliatelo in forma di rombi e impanate, passando prima nell' ovo. Friggete nel burro.

2.

## Altro fritto di riso, dolce.

Il risotto avanzato ponetelo in una scodella, incorporatevi un pezzetto di burro, un po' di sale ed un'ombra di cannella con zucchero in polvere e scorza dl limone grattugiato. Mescolate bene il tutto e legate con un ovo intero. Fatene frittelle o polpettine, che indorate coll'ovo ed impanate, friggendo poi nello strutto abbondante. Si servono spolverizzate con zucchero.

3.

## Altro fritto: Supplì di grasso.

Fate un piccolo *ragout* di fegatini ed altre rigaglie di pollo, con burro, sale, pepe, spezie e, se lo avete, un

po' di sugo di pomidoro. Incorporate al risotto avanzato un ovo intero e formaggio, prendetene una manciata e scavandola nel mezzo, introducetevi una cucchiaiata di *ragout*, rinchiudendo poi il riso su di esso, e formandone una pallottola che passerete all'ovo ed impanerete. Friggete allo strutto.

4.

## Supplì di magro.

Procedete come al numero precedente, salvo che farete un *ragout* di magro, con alici, funghetti e sugo di pomidoro, sale, pepe e spezie. Fate le pallottole col risotto avanzato, incorporandovi formaggio grattugiato ed ovo, e ponendovi nel mezzo il *ragout*, e friggete in olio o strutto.

5.

## Torta di risotto di grasso.

Ungete una tortiera con burro fuso, e distendetevi sopra uno strato di risotto avanzato dalla vigilia; spargetevi sopra un po' di burro e di formaggio grattugiato, e poi coprite con altro suolo di riso, e così di seguito; fra il penultimo e l'ultimo strato di riso ponete uno strato di salsiccia a cui avrete tolto il budello. Coprite l'ultimo strato di riso con formaggio e cuocete con fuoco sopra e sotto.

6.

## Torta di risotto di magro.

Come al numero precedente, salvo che alla salsiccia sostituirete un *ragout* di funghetti, e se vi aggrada, di alici, o meglio di rane disossate.

7.

## Torta con maccheroni o fettuccine al sugo.

Se avete dei maccheroni o delle fettuccine al sugo, della vigilia, metteteli in tegghia spalmata di burro e spolverizzata di pane grattugiato, alternando con burro, formaggio e sugo di pomidoro. Coprite con uno strato di pane grattugiato e cuocete a fuoco sopra e sotto.

8.

## Manzo alesso alla parmigiana.

Col manzo alesso avanzato della vigilia, tagliato a fette e disposto in tegame con burro, parmigiano e un po' di brodo, si ottiene un piatto gustosissimo.

9.

## Manzo alesso in tegame con selleri.

Tagliato il manzo avanzato in fette, si prepara in un tegame, burro, sale, pepe, un po' di spezie e dei selleri ben mondati e lavati, tagliati a pezzi di cinque o sei centimetri di lunghezza. Quando sono un po' insaporiti, vi si adagia sopra il manzo, si fa cuocere pochi minuti e si serve.

10.

## Manzo in tegame con cipolline.

Il manzo alesso della vigilia si accomoda in tegame anche con cipolline preparate al modo dei selleri.

11.

## Manzo in tegame con pomidoro.

Sbucciate cinque o sei pomidori e togliete loro i semi; poneteli in tegame con sale, pepe, spezie, olio o burro. Fateli restringere e adagiatevi sopra il manzo a fette.

Si può anche mettere il manzo avanzato in tegame con semplice salsa di pomidoro.

12.

## Manzo in padella.

Tagliuzzate due o tre cipolle, e mettetele in padella con burro, quando sono un po' colorite, aggiungetevi il manzo avanzato e qualche po' di salsiccia a pezzi. Fate andare a fuoco vivo e servite.

13.

## Manzo lessato freddo con salsa.

Preparate una salsa agro-dolce con burro, farina, un cucchiaio d' aceto e uno di zucchero. Mescolate bene il tutto sul fuoco, e poi ritiratela e lasciate raffreddare. Passatela allo staccio e versatela sulle fette di manzo, disposte su di un piatto, unendovi, a piacere, uva passa e pignoli, oppure capperi.

14.

## Altro con salsa di alici.

Come al numero precedente, preparate invece una salsa con burro ed alici tritolate, pepe o spezie, e

versatala calda o fredda, a piacere, sul manzo che avrete disposto in un piatto.

15.

## Frittata di carne.

Tritata la carne, incorporatela alle ova sbattute e friggete.

16.

## Manzo bollito alla veneziana.

Fate friggere in burro e olio una cipolla; toglietela, e mettete in padella il manzo bollito, a fette; salate, bagnate con vino bianco e un po' di aceto; unitevi prezzemolo trito e servite.

17.

## Polpettine di carne lessa fritte.

Col lesso della vigilia si possono preparare delle buone polpettine, tritando o pestando minutamente la carne ed unendevi mollica di pane ammollita nel brodo o nel latte, pepe, sale, spezie, un po' di scorza di limone grattugiata. Si impanano e si friggono in olio, burro o strutto.

18.

## Polpettine di carne lessa in umido.

Preparate le polpettine come al numero precedente, si possono mettere addirittura in tegame con un po' di sugo di carne o di pomidoro, facendole andare a foco lento.

Oppure si possono friggere, e rimettere poi in tegame con sugo.

19.

## Polpettone di carne.

La carne avanzata si trita minutamente e aggiungendovi un po' di cipolla, di pane grattugiato, di spezie, sale ed origano, si ripassa sul fuoco, bagnando con brodo o latte. Tolta dal fuoco, vi si incorporano due ova, e si pone il composto in una tortiera unta e spolverizzata di pane grattugiato, cuocendo a fuoco sotto e sopra.

20.

## Polpettone di carne ed erbaggi.

Con fagiolini, o carciofi, o spinaci, precedentemente insaporiti, e carne alesso avanzata, si ammaniscono pure torte o polpettoni, simili al precedente.

21.

## Polpettone di tutta carne.

Prendete una bella fetta larga e sottile di manzo; stendetela sul tagliere e polverizzatela di sale.

Tagliuzzate minutamente la carne avanzata, insieme con prosciutto (grasso e magro), mollica di pane bagnata in brodo, prezzemolo, formaggio, sale, pepe, spezie, origano; legate il composto con un ovo, e ponetelo sopra la fetta di carne, che arrotolerete e legherete con un po' di spago. Mettete a cuocere in casseruola con burro e sale, finchè prenda un bel colore d'arrosto.

22.

## Carne in stufato, in umido, arrosto.

Se invece del lesso, vi è rimasto del manzo in umido, in stufato od arrosto, potete pure servirvene per farne polpettine o torte, o polpettone, notando solo che la carne arrosto, essendo più asciutta, ha bisogno di essere più umettata e resa morbida con aggiunta di burro, di brodo, o meglio di latte.

23.

## Vitella lessa od arrostita.

La carne di vitella, avendo in sè meno sapore di quella di manzo, può bensì servire anch'essa per fare pol-

pettine o torte; ma bisogna avere l'avvertenza di insaporirla di più, aggiungendovi, per esempio, o salsiccia, o prosciutto, od un po' di cervella. Anche si può farla arrosolare un pochino sul fuoco con burro, sale e spezie, prima di tritolarla.

24.

## Ripieno per ravioli od agnolotti.

Con la carne avanzata, specialmente di vitella, si può preparare un eccellente ripieno per agnolotti, cappelletti, o ravioli, aggiungendovi un po' di cervella o di animelle, salsiccia o zampone, formaggio grattugiato ed ova.

25.

## Vitella fredda con salsa agro-dolce.

Tagliate la vitella in fette sottili, e disponetele in bell'ordine su di un piatto, versandovi sopra una salsa agro-dolce fredda. (Vedi N. 13). Guernite di capperi.

26.

## Vitella arrosto fredda condita.

La vitella arrosto fredda, tagliata in fette sottili si condisce anche semplicemente con olio, pepe, sale e limone.

(Anche il maiale e l'agnello freddi si condiscono così).

27.

## Pesce alesso con salsa.

Se vi avanza del pesce alesso di grosso taglio lo potete ripresentare in tavola, tagliato a pezzi regolari e ricoperto di una majonese densa, fatta con rossi d'ova, sale, pepe, olio, limone, e un pizzico di farina.

28.

## Pesce alesso in giardiniera.

Lessate e condite in insalata diverse verdure, come asparagi, piselli, carciofi, fagiolini, ecc., assodate due ova e pulite due acciughe.

Disponete il pesce tagliato a pezzi su di un piatto, alternandolo, o contornandolo con le verdure. Guernite

con le ova tagliate a spicchi e con le acciughe, e spargetevi sopra qualche cappero. Si serve con salsa o senza.

29.

## Pesce fritto sotto aceto.

Se vi rimane una certa quantità di pesce fritto, di qualsiasi qualità, ponetelo in una legumiera o terrina, con qualche fettina di cipolla e di limone, e versateci sopra aceto bollente. Si conserva in tal modo per parecchi giorni e forma un antipasto gustoso.

30.

## Pollo alesso od arrosto.

Con i resti di pollo, ben disossati, si possono ammannire polpettine gustosissime, o ripieni per agnolotti;

avvertendo solo che la carne di pollo è un po' asciutta, e che bisogna umettarla abbondantemente.

31.

## Ragout di resti di pollo.

Le parti più carnose del pollo, e specialmente il petto, si prestano benissimo a farne *ragouts* delicati. Si tagliano perciò a dadi, e si mettono ad insaporire a fuoco lento insieme con pezzi di lingua salata o di prosciutto pure tagliati a dadi, con burro, sale, spezie e un pizzico di farina.

Questo *ragout* serve a riempire il mezzo di un *flan* di patate o di spinaci, oppure vien servito come piatto di mezzo entro conchiglie apposite (pettini di mare).

32.

## Pollo avanzato in fricassea.

I pezzi di pollo avanzati, tagliati con certa regolarità, si pongono in casseruola con burro, sale, spezie e un pochino di cipolla, facendoli andare pochi minuti e umettandoli, ove occorra, con brodo. Al momento di servirli vi si unisce una fricassea fatta di rossi d' ovo sbattuti, brodo e sugo di limone, si rimescola lentamente sul fuoco per qualche minuto e si serve.

32.

## Pollo avanzato in salmì.

Messi in casseruola i pezzi di pollo come al numero precedente, si prepara un *salmì*, pestando nel mortaio

i ritagli del pollo stesso insieme con pane tostato e un po' di ginepro; si allunga con brodo e si passa allo staccio versando poi sul pollo.

34.

## Avanzi di pollo in frittura.

Tagliate a fette della mollica di pane e mettetela in casseruola con burro, brodo, cannella, e i resti del pollo tritati alla mezzaluna, timo e basilico; stemperate il tutto, ritirate la casseruola dal fuoco, unitevi formaggio e due tuorli d'ovo. Fatene polpettine o palline, impanate e friggete nel burro.

35.

## Pollo freddo in salsa genovese.

Stemperate sul fuoco in casseruola con olio di ulivo, acciughe disliscate

e pestate con un pizzico di farina bianca; bagnate con aceto, senza lasciar prender colore alla farina; aggiungete due biscotti polverizzati, un po' di cannella e un po' di timo. Passate la salsa e versatela sul pollo freddo che avrete accomodato in un piatto, contornando il tutto con capperi, ulive o code di gamberi.

36.

## Pollo al riso.

Tagliate a pezzi i resti del pollo (sia poi alesso od arrosto) disponendoli nel mezzo di un piatto e preparate un riso quasi asciutto, cuocendolo entro sugo di pomidoro con pepe e spezie. Cotto che sia, contornatene il pollo; lasciate raffreddare e servite.

Se preferite un piatto caldo, quan-

do il riso è quasi cotto, metteteci i pezzi del pollo, e dopo alcuni minuti versate il tutto su di un piatto.

37.

## Avanzi di pollo fritti.

Tagliate a pezzi i polli avanzati, batteteli un pochino, passateli all'ovo e al pane grattugiato (oppure al burro fuso ed alla farina) e friggeteli nel burro o nello strutto, accompagnandoli poi con foglie di salvia pure fritte.

38.

## Carne di pollo in polpettine.

Disossate gli avanzi dei polli, tritateli o pestateli bene, aggiungendovi un po' di mollica di pane inzuppata

nel latte o nel brodo, un ovo, sale e spezie, prezzemolo trito ed erba persa; stendete il composto sopra fettine di vitella sottili, ben battute e spolverizzate di sale, e avvolgetele sopra loro stesse come polpettine, legandole od assicurandole con uno stecchino: cuocetele in umido.

Queste polpettine si possono anche impanare e friggere.

39.

## Uccelletti arrosto avanzati per salmì.

Se vi sono rimasti degli uccelletti, o qualche quaglia arrosto, potete servirvene per farne una salsa *salmì* da guernire pollo, vitella, od altre carni.

(Pel *salmì*, vedi ai numeri 33 e 42).

40.

## Pezzi di anitra alle ulive verdi.

Tagliate a pezzi gli avanzi dell'anitra e metteteli in un tegame con burro, cipolla, sale, spezie e qualche foglia di alloro; fate cuocere alquanto a fuoco lento; stemperate intanto nel vino bianco una cucchiajata di farina, ponete sul fuoco, e aggiungete alcune ulive intere e qualche altra, alla quale avrete levato il nocciolo tagliuzzandolo. Servite dopo che l'intingolo avrà bollito per qualche minuto insieme coi pezzi dell'anitra. Contornate di crostini.

41.

## Resti di piccioni in pasticcio.

Tagliate a pezzi e infarinate i resti dei piccioni arrosto; in una casse-

ruola un pò' grande mettete un bel pezzo di burro, una cipolla tagliata in quattro, sale, pepe, spezie e un po' di funghi secchi rammolliti prima nell'acqua tepida. Quando l'intingolo avrà preso colore, incorporatevi un cucchiaio di farina, gettate via la cipolla e ponete nell'intingolo i pezzi dei piccioni; fate cuocere adagio bagnando con un po' di brodo.

Fate cuocere in acqua e sale dei maccheroni o degli spaghetti, e quando sono sgocciolati, metteteli ad insaporire con burro e formaggio, indi uniteli al *ragout* di piccioni.

Avrete intanto preparato una pasta da timballo, con farina, burro, zucchero, tuorli d'uova, scorza di limone grattugiata; stendete la pasta e copritene il fondo ed i fianchi di uno stampo, riempiendolo col *ragout* e coprendolo con uno strato di pasta. Cuocete al forno, oppure con fuoco sopra e sotto.

42.

## Resti di selvaggina in salmì.

Se vi sono rimasti i fegatini, schiacciateli insieme con la carcassa della selvaggina, dopo averla spolpata; bagnate con vino di Malaga e brodo; passate allo staccio e fate restringere al fuoco aggiungendo burro, cipolla, timo, alloro, prezzemolo e scorza di limone; quando è cotto l' intingolo, ponetevi i pezzi della selvaggina, e dopo alcuni minuti disponete il tutto in un piatto sopra dei crostini.

43.

## Tortino di sangue di pollo.

Quando si uccidono i polli sgozzandoli, per conservare alle carni la

loro bianchezza, si getta spesso via il sangue che ne cola, mentre con esso si può preparare un piatto di mezzo gustosissimo. Si raccolga in una terrina il sangue che esce dal collo del pollo sgozzato, sbattendolo subito perchè non si coaguli, unitevi un bicchiere di latte, passate allo staccio, rimestate con un pizzico di sale e di spezie, un po' di zucchero, due ova intere, un po' di formaggio e qualche amaretto pestato. Ungete una tegghia, od un piatto, che resista al fuoco, e cuocete con fuoco sopra e sotto.

(Il sangue di due polli dà un piatto per quattro persone).

## 44.

## Salsiccie o salumi cotti alle carote.

Se vi sono avanzati delle salsiccie

oppure qualche pezzo di zampone o di altro salame cotto, preparate un bel letto di carote decorticate, spaccate e cotte nel brodo; insaporitele con burro, sale e pepe, e collocatevi all' ultimo le salsiccie o il salame cotto tagliato a fette.

45.

## Salsiccie ed altri salumi al riso.

I resti di salsiccia o di altri salumi si possono servire anche con un contorno di riso in bianco, fatto nel modo seguente:

Riso cotto nel brodo, cui si aggiunge una specie di polentina rada fatta con farina ed acqua, lasciando cuocere ed ispessire.

Se si ha del riso in brodo o del

risotto avanzato del giorno prima, lo si può utilizzare, allungandolo alquanto e facendolo riscaldare.

46.

## Polpettine di resti di tonno.

Tritate i resti del tonno insieme con qualche acciuga, prezzemolo, funghetti, e un po' di spezie; aggiungetevi un tuorlo d'ovo assodato, e formate delle polpettine che potrete mettere in umido con salsa di pomodoro, oppure impanerete per friggere.

47.

## Polpettine di pesce avanzato.

Disliscate bene il pesce e pestatene la polpa insieme con mollica

di pane inzuppata nel latte; aggiungete un po' di sapori, come sale, spezie, noce moscata, origano, ed un tuorlo d'ovo cotto. Formatene delle polpettine come al numero precedente, che potrete pure mettere in umido, oppure friggere.

48.

## Baccalà in umido.

Quando avanza del baccalà lessato o cotto in umido, lo si può riscaldare, tagliato in pezzi non molto grossi, su di un fuoco moderato, bagnandolo con olio, e servirlo poi cosparso di funghi a fettine sottili.

49.

## Baccalà in branlade.

Ripulite bene dalle spine i resti

del baccalà, o schiacciateli rimestandoli ben bene in una casseruola a fuoco vivo, col sugo di un limone e un po' di spezie; cuocete così per circa venti minuti, aggiungendo alternativamente un po' d'olio, un po' di panna, e un po' della broda in cui è stato bollito il baccalà, e in mancanza di questo, brodo. Quando è ridotto ad una pasta soffice e bianca, unitevi, sempre rimestando, uno spicchio d'aglio pestato, un pezzo di scorza di limone, un' acciuga e prezzemolo trito. Servite con fette di pane tostato.

50.

## Resti di baccalà fritti.

Tagliate il baccalà avanzato in pezzi regolari, tuffateli in una pastetta fatta di farina, acqua, sale, e qualche goccia d'aceto. Friggete nell'olio.

51.

## Resti di baccalà in tegame.

Tagliati i resti del baccalà in pezzi regolari, poneteli in un tegame o in padella con olio ed aglio; mandate a fuoco vivo.

52.

## Resti di rana fritti.

Se vi sono avanzate delle rane cotte in umido od anche fritte tutte intere, potete spolparle, pestarne le carni mescolandovi un po' di mollica di pane bagnato in brodo o latte, sale e noce moscata, farne delle pallottole a forma di pera, in cima alle quali inserirete un ossicino di rana

per simulare il picciuolo; indorate nell'ovo, impanate e friggete nel burro o nello strutto.

Se il fritto riesce scarso, accompagnatelo con patate o carciofi fritti.

53.

## Resti di tonno alla casalinga.

Friggete nel burro una cipolla toglieta in croce con qualche foglia di alloro, sale e pepe, mettetevi sopra i resti del tonno, e dopo averli fatti arrosolare dalle due parti, togliete la cipolla, bagnando con un bicchiere di marsala ed acqua calda; lasciate bollire per circa un'ora.

Intanto preparate in una casseruola un pezzo di burro e qualche acciuga disliscata e tritata, stempe-

ratele, mescolatevi il sugo di un limone e prezzemolo trito, e versate sopra il tonno.

54.

## Resti di pesce o di tonno salato in salsa.

I resti del pesce o del tonno salato, come pure quelli dell' aragosta o di qualche mollusco, come polpi e seppie, si possono servire freddi come principî (piattini in tavola, hors d'œuvre), accompagnandoli con diverse salse, come :

1° *Majonnese :* fatta con rossi di ovo, olio, limone, pepe e sale. Bisogna che le ova sieno molto fresche, e l'olio fino; conviene poi avere l'avvertenza, come in tutte le salse o

creme, di rimescolarle sempre per lo stesso verso.

2° *Salsa bianca:* fatta con burro, farina, latte, sale e pepe; rimescolare per pochi minuti a fuoco lento.

3° *Salsa verde:* fatta con tuorli d'ovo cotti, prezzemolo, pignoli, acciughe, sale e pepe, il tutto pestato e passato allo staccio, e allungato con olio ed aceto.

55.

## Resti di aragosta o di gamberi.

Coi resti di aragosta o di gamberi, pestati e misti a mollica di pane, oppure a pan grattato, a sale, spezie, pepe di Cajenna, oppure peperoncino rosso pestato, si forma un ripieno che si introduce nel guscio di gam-

bero, ben ripulito, mettendo poi ad insaporire in burro ed olio, con sale, qualche foglia di alloro o di salvia, e legando la salsa con farina o con ovo.

56.

## Resti di tartufi o di funghi comuni.

I resti dei tartufi e degli altri funghi cotti in umido od in altro modo, si possono sempre utilizzare per servirli, riscaldati appena, per guarnizione a qualche piatto di mezzo, oppure per introdurli in un ripieno che rendono più delicato e saporito.

57.

## Resti di pollo o di pesci in insalata.

Triturate cerfoglio, aglio, cipolla,

unitevi qualche rosso d'ovo crudo, e stemperate con olio d'oliva, aggiungendo aceto e senape diluita.

Tagliate a pezzi il pollo od il pesce, unitevi qualche erbaggio cotto, come fagiolini, barbabietole, oppure fagiuoli e patate, e disponendo il tutto sopra un piatto, versatevi sopra la salsa.

58.

## Cavoli ripieni con resti di carne.

Coi resti di carne mista a funghetti, un po' di cipolla tritata, spezie e sale, formate un ripieno di cui coprirete una foglia di cavolo appena prolessata, arrotolandola poi per farne una polpettina. Queste polpettine,

fermate con uno stecchino, si mettono a cuocere in umido, con burro, sale, e salsa di pomodoro.

59.

## Cavoli ripieni di magro.

Come al numero precedente, salvo che il ripieno sarà fatto di resti di pesce o di tonno, con acciughe, sale, pepe e spezie.

60.

## Cavolo alla salsiccia.

Se avete del cavolo avanzaio, potete triturarlo, cospargerlo di farina, e metterlo in padella con un po' di salsiccia oppure di lardo.

61.

## Cavolo intero infarcito con resti di carne.

Prendete un bel cavolo tondo, toglietegli le foglie esterne, scottatelo in acqua bollente; coi resti della carne, un po' di lardo o prosciutto, sale, pepe ed un ovo, avrete preparato un composto, che insinuerete tra foglia e foglia del cavolo, rilegandone con un filo l'estremità perchè il ripieno non sfugga.

Ponete il cavolo così infarcito in una casseruola sopra una fetta di lardo; aggiungete cipolla, carota, prezzemolo, timo ed alloro, empiendo la casseruola con brodo od acqua, e lasciate cuocere lentamente nella casseruola ben chiusa.

62.

## Olla podrida (milanese: Cazzœula) con resti di carne e di pollo.

Prendete il collo, le zampe, le punte delle ali e il resto degli avanzi del pollo; aggiungetevi qualche pezzo di carne lessata, un po' di guanciale e di salsiccia, e mettete in casseruola con burro, sale, pepe e spezie. Aggiungetevi foglie di cavolo, carote, sellero, un po' di cipolla. Cuocete il tutto in una stufarola ben chiusa e servite dopo circa tre ore di cottura.

63.

## Polpettine di resti di fegato.

Invece di tritare i resti del fegato, tagliateli in fettine quadrate e piuttosto grosse; tagliate allo stesso modo dei pezzi di prosciutto (grasso e magro) e delle foglie di salvia. Infilate, alternando, queste fettine in un certo numero di stuzzicadenti, infarinate e fate cuocere in burro già fuso.

64.

## Fegatini con resti di fegato.

Invece di tritare i resti del fegato, tagliateli in fettine quadrate e piut-

tosto grosse; tagliate allo stesso modo dei pezzi di prosciutto (grasso e magro) e delle foglie di salvia. Infilate, alternando, queste fettine in un certo numero di stuzzicadenti, infarinate e fate cuocere in burro già fuso.

65.

## Fegato in sostanza.

Se il fegato avanzato è in certa quantità, tagliatelo in fette, e mettetene da parte un poco, che triterete. Mettete in casseruola un pezzo di lardo, una fetta di prosciutto, timo, alloro, menta, aggiungendo, dopo pochi minuti, un bicchiere di vino di Malaga e il fegato tritato. Salate, passate allo staccio e ponetevi le fet-

tine infarinate che avrete già fatto friggere.

(Se il fegato avanzato fosse già fritto, si prepara l'intingolo e vi si pongono addirittura).

66.

## Resti di testina o di zampetto in agro-dolce.

Tagliate i resti in pezzi regolari e teneteli in disparte; preparate la salsa facendo abbrustolire un pugno di zucchero, bagnando poi con aceto e aggiungendovi due biscotti all'anice frantumati, un mostacciuolo pestato oppure qualche amaretto, un po' di sale e di cannella. Cuocete, passate

allo staccio, ponetevi dentro i resti con pignoli ed uva passa, e lasciate cuocere ancora alquanto.

67.

## Testa di vitello o zampetto fritti.

Tagliate i resti di testina o di zampetto in pezzi regolari, passateli per pochi minuti nel loro stesso brodo del giorno prima, poi impanateli e friggeteli.

Invece di impanarli, si possono anche immergere in una pastetta da friggere, fatta con farina, chiara d'ovo sbattuta, sale e qualche goccia di aceto.

68.

## Resti di testina o di zampetto in fricassea.

Tagliati in pezzi i resti, insaporiteli in casseruola con burro e cipolla, sale, pepe e spezie, e versate poi sovra essi una salsa fricassea fatta con rossi d'ovo, limone, brodo, sale e pepe.

69.

## Carciofi ripieni con resti di carne o di pollo.

Scottate e mondate bene i carciofi

vuotandoli un po' nel mezzo; infarciteli con un impasto fatto dei resti di carne tritata insieme con mollica di pane inzuppata in brodo, aglio e prezzemolo, sale, pepe e spezie. Mettete i carciofi così riempiti, ritti in piedi in una tegghia e cuocete a fuoco sopra e sotto.

70.

## Pomidoro ripieni con resti di carne o di pollo.

Tagliate a metà, per piano, diversi grossi pomodori, toglietene i semi, e disponeteli in un tegame, polverizzandoli di sale e ponendo entro ciascuno un pezzetto di burro.

Preparate un ripieno con la carne triturata, cipolla, funghetti, aglio, prezzemolo, origano, e riempitene i pomodori, ricoprendoli di pane grattugiato o di parmigiano. Cuocete con fuoco sopra e sotto.

71.

## Cipolle ripiene con resti di carne.

Prendete cinque o sei cipolle grosse, togliete loro le scaglie più esterne e la parte di mezzo, che triterete insieme con la carne, un po' di mollica di pane, sale, pepe e spezie.

Riempite di questo composto l'interno delle cipolle, polverizzate con

nn po' di pane grattugiato, ponendo sopra ciascuna un pezzetto di burro. Cuocete con fuoco sopra e sotto.

72.

## Melanzane ripiene di resti di carne.

Prendete melanzane piccole e tagliatele a metà nel senso della lunghezza; scavatele un po' nell'interno, e la polpa che estrarrete, pestatela insieme con cipolle, funghetti, prezzemolo, resti di carne e un po' di quagliata o ricotta, aggiungendo qualche rosso d'ovo, formaggio, pepe, sale, spezie ed origano. Riempite con

questo composto le mezze melanzane, polverizzatele di pane grattugiato e cuocete con fuoco sopra e sotto.

73.

## Melanzane ai resti di carne, fritte.

Preparate e riempite le melanzane come al numere precedente, oppure con un intingolo simile in cui entri un po' di cervella, passatele nell'ovo e poi nel pane grattugiato e friggetele in olio o strutto. Si avverte che nel mondarle, togliendo loro le punte verdi, bisogna lasciare intanto un pezzetto di picciuolo che si spacca pure a metà come il resto.

74.

## Funghi rossi ripieni, zucchini ripieni, ai resti di carne.

I cappelli dei grossi funghi rossi (ovuli) e gli zucchini possono pure riempirsi con resti di carne lessata o arrosto, o pollo, o cervella, unendovi, come per solito, ovo, mollica di pane, formaggio, sale, pepe, spezie.

Per riempire, è bene scegliere zucchini corti, a forma d'ovo. Si mettono poi in umido con salsa di pomidoro o sugo di carne.

I cappelli di fungo invece si cuociono sulla gratella e si servono con limone.

75.

## Funghi e zucchini ripieni di magro.

Procedete come al numero precedente, salvo che il ripieno sarà fatto con avanzi di tonno o di altro pesce, acciughe, funghetti, sale, pepe e spezie. Cuocete nel modo anzidetto, e, i funghi, accompagnateli con limone.

76.

## Resti di frittata come zuppa.

Se vi rimane un bel pezzo di frittata un po' spessa, tagliate in grossi

dadi, ponetela in una zuppiera e versateci sopra brodo bollente; servite con parmigiano grattugiato.

77.

## Crostini di fegato o di fegatini di pollo.

Se avete dei resti di fegato o di fegatini ed altre rigaglie di pollo, pestateli, insieme con un po' di acciuga, aggiungete burro e limone, passate lestamente al fuoco e copritene dei crostini fritti nel burro. Contorno delicato ad erbaggi.

78.

## Crostini per zuppa al resto di fegatini.

Procedete come al numero precedente, salvo che ometterete le acciughe; mettete i crostini in una zuppiera e versateci sopra brodo bollente. Servite con formaggio.

79.

## Zuppa al gratin con resti di pane.

Tagliate in fette i pezzi di pane

raffermo dei giorni avanti, fateli abbrustolire sulla brace, e disponetele in una tortiera o in un piatte resistente al fuoco, alternando gli strati del pane con pezzetti di burro e parmigiano, bagnate piano piano con brodo, e fate cuocere pochi minuti con fuoco sotto e sopra, moderato.

80.

## Altro modo di utilizzare i resti del pane.

Tagliate il pane raffermo in pezzi regolari, e mettete questi ad ammollire nel latte o nel brodo. Tolti di lì, senza lasciare che si rammolliscano

troppo, fateli sgocciolare, e quando sono quasi asciutti, salateli leggermente, passateli all'ovo e farina, e friggeteli in olio o strutto.

Servono per guarnizione ad un piatto di erbaggi, oppure, misti a patate, carciofi, funghi, ecc., costituiscono un fritto misto gustoso ed economico.

81.

## Flan di avanzi di spinaci.

Tagliuzzate finamente con la mezzaluna gli spinaci avanzati, mescolatevi un po' di latte, sale, pepe, cannella (oppure noce moscata), formaggio e ovo. Ponete entro uno stampo

unto di burro, e cuocete a bagnomaria. Oppure polverizzate lo stampo già unto con pane grattato, e riempitolo, cuocete con fuoco sotto e sopra.

(Il flan si può fare anche con avanzi di altre verdure, come fagiolini, carote, cardi, ecc.).

82.

## Fritto di avanzi di spinaci.

Invece di porre gli spinaci tritati ed insaporiti in uno stampo, si stendono su di un tagliere, e quando sono asciutti, si tagliano in pezzi quadrati di quattro o cinque centimetri

di lato. Si infarinano, si passano all'ovo, e si friggono, servendoli con crostini di pane e prezzemolo fritto.

Invece di infarinarli si possono impanare col pane grattugiato.

83.

## Torta di avanzi di spinaci.

Tritate gli spinaci, e se volete, passateli anche allo staccio; mettete in casseruola un pezzo dî burro con un pizzico di farina, unitevi gli spinaci e fate cuocere rimestando cinque minuti. Versatevi latte, nel quale avrete stemperato mollica di pane o pane grattugiato, e seguitate a far

cuocere finchè la pasta acquisti una certa consistenza; togliete dal fuoco, unitevi formaggio, cannella, un po' di mandorla amara pestata, qualche biscotto od amaretto sbriciolato, zibibbo, e qualche ovo intero; incorporate bene il tutto, e stendetelo in una tegghia unta di burro e polverizzata di pane grattugiato. Spargetevi sopra dei pignoli e cuocete con fuoco sopra e sotto.

(Anche questo piatto si può preparare con avanzi di altre verdure, come cardi, coste, carote, fagiolini, ecc.).

84.

## Malfatti di spinaci.

Tritate con la mezzaluna gli spi-

naci del giorno avanti, gettateli nel burro in cui avrete fatto tostare una cipolla; tolta poi questa, mettete sopra gli spinaci un cucchiaio di farina, ricotta, formaggio grattugiato, pepe, sale, noce moscata e quattro tuorli d'ovo. Versate su di un tagliere bene infarinato, e quando il composto è asciutto, tagliatelo in pezzi ai quali darete la forma di ovo o di polpetta. Cuoceteli in acqua salata, indi poneteli in una tortiera (dopo scolati), polverizzateli di formaggio e bagnate con burro fuso. Fuoco sopra e sotto.

85.

## Avanzi di ricotta fritti.

La ricotta che vi fosse avanzata,

tagliatela in pezzi regolari, passateli nella farina e poi nell'ovo, e friggeteli in olio o strutto.

86.

## Polenta arrostita.

I pezzi di polenta avanzati, arrostiteli, tagliati a fette larghe, sulla gratella. Si possono mangiare così, invece del pane, oppure, disposti su di un piatto, si condiscono con parmigiano grattugiato, ponendo poi su ciascuna fetta di polenta, un pezzetto di burro.

87.

## Polenta fritta.

I resti della polenta si tagliano in pezzetti press' a poco uguali e si friggono all'olio o allo strutto. Contorno ad erbaggi.

88.

## Purea di patate in torta.

La purea di patate che vi fosse avanzata, mescolatela ad un po' di

pane grattugiato, burro, noce moscata, scorza di limone grattugiata e patate lesse tagliate in dadi.

Ungete una tortiera, cospargetela di pane grattugiato e poneteci le patate, cuocendo al forno, oppure con fuoco sopra e sotto.

(Si può farne un piatto dolce aggiungendovi zucchero).

89.

## Patate fritte rimesse in tegame al pomodoro.

Se avete delle patate fritte del giorno avanti, potete servirle di nuovo

mettendole ad insaporire sul fuoco per pochi minuti entro buona salsa di pomidoro.

90.

## Patate fritte in frittata.

Le patate fritte del giorno avanti si possono utilizzare nel modo seguente: Mettetele per qualche minuto a riscaldare, umettandole con un po' di brodo. Preparate le ova sbattute e salate per una buona frittata, mescolatevi le patate e versate in padella.

91.

## Frutta cotte in charlotte.

Le frutta cotte del giorno avanti, pere, mele, prugne, ecc. si possono servire di nuovo in *charlotte*, mettendo in uno stampo pasta al burro e zucchero, od anche pane francese bagnato nel rhum, e riempiendo il mezzo con la frutta. La *charlotte* si può cuocere al forno e servir calda, oppure mettere in ghiaccio.

92.

## Resti di carote o di zucchette in agro-dolce.

Tagliate a dadi le carote o le zuc-

chette avanzate e fatele friggere nel burro con un pizzico di farina.

Quando si sono asciugate, bagnatele con acqua, e in ultimo con aceto, polverizzandole di zucchero; quando sono debitamente concentrate, servite caldo.

93.

## Cardi, broccoli e cavolifiore in salsa bianca.

Tagliate i resti dei cardi, dei broccoli o dei cavolifiore in pezzi regolari, disponeteli su di un piatto che terrete in caldo sopra una pentola d'acqua bollente, e versateci sopra la salsa seguente:

Fate fondere in casseruola un pezzo

di burro, con farina, sale e pepe, aggiungete a poco a poco un po' d'acqua bollente. Legate la salsa con un tuorlo d'ovo sbattuto e versatela calda sugli erbaggi.

94.

## Resti di cavolo cappuccio alla cappuccina.

Fate friggere in casseruola delle alici tritate con olio e burro, e prezzemolo trito; quando ha preso colore, gettatevi il cavolo tagliuzzato e lasciate cuocere lentamente; condite con sale e pepe.

95.

## Resti di zucca fritti.

I resti di zucca, lessa o condita, del giorno avanti si tagliano in filetti sottili, si salano e si aspergono di noce moscata. Si spremono poi in un tovagliolo e si avvolgono in una pastetta fatta nel modo seguente:

Sciogliete sul fuoco un pezzo di burro, con farina, latte, sale, raschiatura di scorza di limone; togliendo dal fuoco, incorporatevi tre tuorli d'ova e tre chiare sbattute a neve; avvolgete nella pasta i pezzi di zucca, e friggeteli nell'olio, polverizzandoli poi con zucchero.

96.

## Resti di funghi alla casalinga.

Mettete in casseruola un pezzo di burro e un po' di olio, con un'alice tritata e stemperata, prezzemolo e menta. Gettatevi poi i funghi, e dopo pochi minuti, serviteli sopra crostini fritti, con limone.

97.

## Scaloppine con resti di vitella arrosto.

Tagliate l'arrosto in fette, dando loro la forma di scaloppine, e rise-

cando tutta la parte abbrustolita; disponetele, leggermente infarinate, in tegame con burro, bagnando poi con marsala o con sugo di pomodoro.

98.

## Carne in pilaf.

Triturate carne di manzo, di vitella o di montone, insieme con prezzemolo, sale e pepe. Fate cuocere nel brodo un po' di capellini o vermicelli ed aggiungeteli alla carne tritata. Rammollite nell' acqua bollente alcune foglie di vite, e stendete su di esse un po' di questo composto, arrotolando poi le foglie in modo da farne tante polpettine, che legherete; fate cuocere in brodo bollente.

99.

## Resti di carne qualsiasi al burro d'acciuga.

Stemperate le acciughe nel burro crudo, e ponete quindi a fuoco dolce insieme coi resti di carne; lasciate bollire solo pochi minuti.

100.

## Vol au vent con ritagli di carne, al grasso ed al magro.

Specialmente nei giorni che seguono a qualche festa di famiglia,

che abbia riunito ad un pranzo più abbondante del solito parecchie persone, accade spesso che la credenza ribocchi di resti utilizzabili.

Se sono carni, cervella, animelle, polli, salumi o selvaggina, se ne compone facilmente un *ragout* di grasso per un *vol au vent,* od un pasticcio, che si cuoce poi al forno.

Se i resti si compongono di pesci, molluschi, gamberi, funghi, ecc., il *vol au vent,* od il pasticcio, si fa al magro; in questo caso si usa per lo più servirlo con contorno di acciughe, gamberetti od ova sodè.

La pasta pel *vol au vent,* o per il pasticcio, si può facilmente fare in casa, con farina, burro ed ova. Ma si trovano *vol au vent* e pasticci vuoti già pronti dai pasticcieri.

Invece di un solo *vol au vent,* si possono riempire col *ragout,* sia di

grasso che di magro, piccoli pasticcini che si comperano dai pasticcieri, e che si finiscono di cuocere con fuoco sopra e sotto.

FINE

# INDICE

*Ai buongustai* . . . . . *pag.* 5
*Mangiar bene e spender poco* . . » 2

1. Fritto di risotto avanzato . . » 11
2. Altro fritto di riso, dolce. . . » 12
3. Altro fritto: Supplì di grasso . . » 13
4. Supplì di magro. . . . . » 13
5. Torta di risotto di grasso. . . » 14
6. Torta di risotto di magro . . » 14
7. Torta con maccheroni o fettuccine al sugo. . . . . » 15
8. Manzo alesso alla parmigiana . . » 15
9. Manzo alesso in tegame con selleri » 16
10. Manzo in tegame con cipolline . » 16
11. Manzo in tegame con pomidoro . » 17
12. Manzo in padella . . . . » 17

13. Manzo lessato freddo con salsa . *pag.* 18
14. Altro con salsa di alici . . . » 18
15. Frittata di carne . . . . » 19
16. Manzo bollito alla veneziana . . » 19
17. Polpettine di carne lessa fritte . » 20
18. Polpettine di carne lessa in umido. » 20
19. Polpettone di carne . . . . » 21
20. Polpettone di carne ed erbaggi . » 21
21. Polpettone di tutta carne. . . » 22
22. Carne in stufato, in umido, arrosto » 23
23. Vitella lessa od arrostita. . . » 23
24. Ripieno per ravioli od agnolotti . » 24
25. Vitella fredda con salsa agro-dolce » 25
26. Vitella arrosto fredda condita. . » 25
27. Pesce alesso con salsa . . . » 26
28. Pesce alesso in giardiniera . . » 26
29. Pesce fritto sotto aceto . . . » 27
30. Pollo alesso od arrosto . . . » 27
31. Ragout di resti di pollo . . . » 27
32. Pollo avanzato in fricassea . . » 29
33. Pollo avanzato in salmì . . . » 29
34. Avanzi di pollo in frittura . . » 30
35. Pollo freddo in salsa genovese . » 30
36. Pollo al riso . . . . . » 31
37. Avanzi di pollo fritti. . . . » 32
38. Carne di pollo in polpettine . . » 32
39. Uccelletti arrosto avanzati per salmì » 33

40. Pezzi di anitra alle ulive verdi . *pag.* 34
41. Rosti di piccioni in pasticcio . . » 34
42. Resti di selvaggina in salmì . . » 36
43. Tortine di sangue di pollo . . » 36
44. Salsiccie o salumi cotti alle carote. » 37
45. Salsiccie ed altri salumi al riso . » 38
46. Polpettine di resti di tonno . . » 39
47. Polpettine di pesce avanzato . . » 39
48. Baccalà in umido . . . . » 40
49. Baccalà in branlade . . . . » 40
50. Resti di baccalà fritti . . . » 41
51. Resti di baccalà in tegame . . » 42
52. Resti di rana fritti . . . . » 42
53. Resti di tonno alla casalinga . . » 43
54. Resti di pesce o di tonno salato in salsa . . . . . » 44
55. Resti di aragosta o di gamberi . » 45
56. Resti di tartufi o di funghi comuni » 46
57. Resti di pollo o di pesci in insalata » 46
58. Cavolini ripieni con resti di carne. » 47
59. Cavoli ripieni di magro . . . » 48
60. Cavolo alla salsiccia . . . . » 48
61. Cavolo intero infarcito con resti di carne » 49
62. Olla podrida (milanese: Cazzœula) con resti di carne e di pollo . . » 50
63. Polpettine di resti di fegato . . » 50
64. Fegatini con resti di fegato . . » 51
65. Fegato in sostanza . . . . » 52

66. Resti di testina o di zampetto in agrodolce . . . . . *pag.* 53
67. Testa di vitello o zampetto fritti . » 54
68. Resti di testina o di zampetto in fricassea . . . . . » 54
69. Carciofi ripieni con resti di carne o di pollo . . . . . » 55
70. Pomidoro ripieni con resti di carne o di pollo . . . . . » 56
71. Cipolle ripiene con resti di carne . » 57
72. Melanzane ripiene con resti di carne » 58
73. Melanzane ai resti di carne, fritte. » 59
74. Funghi rossi ripieni, zucchini ripieni, ai resti di carne . . . . » 60
75. Funghi e zucchini ripieni di magro » 60
76. Resti di frittata come zuppa . . » 61
77. Crostini di fegato o di fegatini di pollo » 62
78. Crostini per zuppa al resto di fegatini » 63
79. Zuppa al gratin con resti di pane . » 63
80. Altro modo di utilizzare i resti del pane » 64
81. Flan di avanzi di spinaci. . . » 65
82. Fritto di avanzi di spinaci . . » 66
83. Torta di avanzi di spinaci . . » 67
84. Malfatti di spinaci . . . . » 68
85. Avanzi di ricotti . . . . » 69
86. Polenta arrostita . . . . » 70
87. Polenta fritta . . . . . » 71
88. Purea di patate in torta . . . » 1[illegible]

89. Patate fritte rimesse in tegame al pomodoro . . . . . *pag.* 72
90. Patate fritte in frittata . . . » 73
91. Frutta cotte in charlotte . . . » 74
92. Resti di carote o di zucchette in agrodolce . . . . . » 74
93. Cardi, broccoli e cavolifiore in salsa bianca . . . . . » 75
94. Resti di cavolo cappuccio alla cappuccina. . . . . » 76
95. Resti di zucca fritti . . . . . » 77
96. Resti di funghi alla casalinga. . » 78
97. Scaloppine con resti di vitella arrosto » 78
98. Carne in pilaf . . . . . » 79
99. Resti di carne qualsiasi al burro d'acciuga . . . . . » 80
100. Vol au vent con ritagli di carne, al grasso ed al magro . . . » 80

# Manuali Utili e Dilettevoli

Il Maestro dei giuochi aritmetici per istruzione e diletto in famiglia e società . . . . . L. 1 25
Il Maestro di disegno, ossia trattato completo dell'arte del disegnatore con 7 tav. rappresentanti più di 300 figure » 1 25
Il Maestro del dipingere in miniatura a tempera e ad acquerello, con tavole a colori . . . . . » 1 25
Il Maestro di prospettiva pel disegnatore e pel pittore, con tavole in rame . . . . . » 1 25
Il Maestro degli esercizi ginnastici: Maschile, Femminile, Nuoto, Equitazione, Scherma, Pattini, ecc. . . . » 1 25
Il Maestro di magia bianca o il Nuovo Bosco, esercizi di prestigio, di cartomanzia, di destrezza, ecc. . . . » 1 25
Il Maestro dei giuochi ossia il giuocatore istruito nel biliardo inglese, negli scacchi, nella dama, nel tresette, nel picchetto, nei trionfetti, nel trentuno, ecc. . . . . » 1 25
Il Maestro pedicuro insegnato in famiglia . . . . » — 50
Il Maestro dentista di sè stesso . . . . . » — 50
Il Maestro ballerino, vade-mecum d'istruzione per apprendere e comandare nelle società. . . . . » — 50
Il Maestro parrucchiere in famiglia, ossia l'Arte di conservare i capelli e loro pulitura . . . . . » — 50
Il Maestro d'igiene popolare sul cattivo odore dell'alito e del sudore. Istruzione per toglierlo. . . . . » — 50
Il Maestro dilettante distillatore, confetturiere e pasticciere » — 50
Il Maestro delle famiglie ossia Vera Guida pratica d'igiene ed economia domestica . . . . . » 1 25
Il Maestro dentista istruito che insegna l'arte di curare la propria dentiera (Maury). Un volume con tavole . » 1 25
Il Maestro di stenografia imparata da sè stesso in sei lezioni (Fumagalli) . . . . . » 1 25
Il Maestro dell'apicoltore (Almanacco). 2.ª ediz. (Bertolli). » — 75
Il Maestro pirotecnico moderno che insegna l'arte di fare i fuochi artificiali. Un vol. con tavole (Sonzogno) . » 1 —
Il Maestro dei conti fatti ossia Pratica per moltiplicare dal 1 al 10.000 . . . . . » — 30
Il Maestro assistente di filanda, ossia Nozioni pratiche sul modo di filare i bozzoli . . . . . » — 75
Il Maestro del Giuoco degli Scacchi . . . » 1 25

# OPERE DI ALESSANDRO MANZONI

| | broch. | leg |
|---|---|---|
| Epistolario completo cronologico pubblicato ed annotato per cura di G. Sforza. 2 vol. L. | 5,— | 6,— |
| I Promessi Sposi. Splendida ed unica edizione che faccia onore al celebre romanzo, espressamente illustrata da 41 quadro e molte incisioni intercalate nel testo dal Cav. Nicolò Sanesi. Un volume in-4. » | 15,— | 18, |
| — Idem, cogli Inni sacri, il Cinque Maggio e la Vita dell'Autore. Ediz. in-8 illustr. » | 6,— | 8,— |
| — Idem, in carta distinta. . . » | 10,— | 12,— |
| — Idem, un volume in-16. con gli Inni » | 1,— | 2,— |
| — Idem, in 2 vol. in-16, con incis. e ritratto dell'Autore e da lui corretta . » | 5,— | 6,— |
| Tragedie e Poesie. Un vol. in-16 . » | 1,— | 2,— |
| Les Fiancés, d'après les traductions des MM. Montgrand et Rey-Dusseuil. Nouvelle édition revue et complétée par les soins des professeurs Martin e Pizzigoni. Un volume in-16 illustrato . . » | 5,— | 6,— |
| Il trionfo della libertà. Poema inedito. Un volume in-8, con incisioni, 2.ª ediz. » | 3,— | 4,50 |
| Il Manzoni e il Fauriel, studiati nel loro carteggio inedito da A. De Gubernatis, con ritratto. . . . . » | 3,50 | 5,— |
| La Morale cattolica. Un volume in-16 » | 1,50 | —,— |
| Scritti varî sulla lingua italiana . » | 1,50 | —,— |
| Opere. Prima edizione illustrata, 1840 (edizione rarissima). Due volumi in-4 » | 40,— | 50,— |

Milano. – L'Editore PAOLO CARRARA spedisce contro vaglia.

*Nuova pubblicazione:*

**ANDREA LAURIE**

# LA VITA DELLO STUDENTE IN TUTTI I PAESI

Lo studente, con la sua gioventù, con le sue audace generose, col capitale dell'ingegno e degli studi, rappresenta la miglior parte dell'avvenire. In ogni paese si legano al nome di Studente le speranze più belle, i ricordi più dolci della vita.

Descrivere, in forma di romanzo attraente, lo scolaro e la scuola d'ogni paese, illustrare ogni capitolo di quella vita geniale con le più belle incisioni dovute alla matita e al bulino dei migliori artisti.

## LO STUDENTE IN RUSSIA

Un volume in-8 illustrato L. **3.** — Legato L. **5.**

## IL GRADUATO DI UPSALA

Un volume in 8 illustrato L. **3.** — Legato L. **5.**

## LO STUDENTE ITALIANO

Un volume in-8 illustrato L. **3.** — Legato L. **5.**

## LO STUDENTE GIAPPONESE

Un volume in 8 illustrato L. **3.** — Legato L. **5.**

Il testo di queste opere è di un autore già celebrato in Francia e in Europa, quasi ignorato nel nostro paese, dove avrà presto fama meritata la sua arte gentile, nuova, attraente, sparsa del più sano e raro condimento: il « buon senso ».

Le traduzioni sono fatte sotto la direzione di uno scrittore il nome del quale è una malleveria: *Salvatore Farina.*

**Del medesimo autore:**

**Il Re del Petrolio. Da New York a Brest.** Romanzo avventuroso
Un volume in-8 illustrato L. 2,50 legato L. 4,50.

**L'Erede di Robinson.** Romanzo d'avventure. Un volume. in-8 illustrato L. 2,50 legato L. 4,50

**La Città sottomarina.** Romanzo d'avventure. Un volume. in-8 illustrato L. 2,50 legato L. 4,50.

# Opere di IDA BACCINI

| | brochure | legato |
|---|---|---|
| Le mie vacanze. - Racconti | L. 1 25 | 2 — |
| Primi passi al comporre, con traccie . . . | » — 60 | 1 50 |
| **Nuovi Temi di composizione con svolgimenti e traccie** | » — 80 | — — |
| Fra due Imperatrici. Racconto | » — 50 | 1 — |
| **Maddalena. Racconto .** | » 2 50 | 4 — |
| Manfredo. - Buone letture | » 1 — | 2 — |
| L'Abito nero è di rigore | » 1 50 | 2 50 |

## Volumetti della BIBLIOTECA POPOLARE:

| | | |
|---|---|---|
| N. 5. Il capriccio di un principino | L. — 10 | — 40 |
| » 17. Per le strade . . . | » — 10 | — 40 |
| » 25. Un dottore in erba . . | » — 10 | — 40 |
| » 33. Amor figliale . . | » — 10 | — 40 |
| » 41. Un bimbo, un vecchio, ecc. | » — 10 | — 40 |
| » 65. Un signorino indipendente | » — 10 | — 40 |

Milano. - L'Editore *Paolo Carrara* spedisce contro vaglia

# Libri Educativi di FELICITA MORANDI

ISPETTRICE SCOLASTICA .

| | *broch.* | *legato* |
|---|---|---|
| I due Opposti, racconto educativo. Un vol. | L. 2 50 | 3 50 |
| Storia di un anno. Epistolario educativo. | » 2 50 | 3 50 |
| Racconti educativi. 4.ª edizione. Vol. in-16 | » 2 50 | 3 50 |
| La nuova Ghirlanda per l'infanzia e l'adolescenza, complimenti in versi e prosa. | » 1 25 | 2 15 |
| Letture educative. 3.ª edizione. Un vol. | » 1 25 | 2 15 |
| Avvenimenti in famiglia. Un volume . | » 2 50 | 3 50 |
| Passeggiata mitologica . . . . | »— 50 | 1 20 |
| Proverbi della zia Felicita. . . . | » 1 25 | 2 — |
| Le Jardin du cœur. Poesie per l'infanzia e l'adolescenza per occasioni. . . | »— 75 | 1 50 |
| Studi ameni di Emilio e Gemma . . | »— 75 | 1 50 |
| Giornale d'Adele . . . . . | » 1 25 | 2 15 |
| Avventure di Pinotto e Storia di Luisello. Un vol. in-8 con illustrazioni a colori . | » 2 50 | 4 — |
| La storia d'Alfredo. Un vol. . . . | »— 50 | 1 — |
| Da Nuova York a Rivermouth. Adorno di molte incisioni. Un volume in-8. . | » 2 50 | 4 — |
| Poesie educative. . . . . | » 1 25 | 2 25 |

## Nella BIBLIOTECA POPOLARE ILLUSTRATA:

| | |
|---|---|
| N. 2. Due orfanelli . . . . | »— 10 — 40 |
| » 31. Al Campo . . . . . | »— 10 — 40 |
| » 41. Gaetano e Teresa . . . | »— 10 — 40 |
| » 63. Dal cocchio al carretto . . | »— 10 — 40 |
| » 107. Il piccolo Chioggiotto . . . | »— 10 — 40 |
| » 110. Musicista . . . . . | »— 10 — 40 |

**Milano. - L'Editore Paolo Carrara spedisce contro vaglia.**

## Opere di ANNA VERTUA-GENTILE:

| | *broch.* | *legato* |
|---|---|---|
| Comincio a leggere. Un vol. in-16 illustrato | L. — 50 | 1 20 |
| So leggere. Un volume in-16 illustrato | » — 50 | 1 20 |
| Mi diverto a leggere. Un vol. in-16 illustr. | » — 50 | 1 20 |
| Dopo il Sillabario. Libro di lettura | » — 60 | 1 20 |
| Il Maestro di Valbruna. Letture educative | » — 75 | 1 50 |
| Tip e Top. Racconti. | » — 50 | 1 — |
| Nel fitto del bosco | » — 50 | 1 — |
| Primo libro pei fanciulletti. Vol. in-8 con inc. | » 2 — | 3 50 |
| Il quaderno di Ghita e Giorgio | » 1 25 | 2 15 |
| Un'ora di ricreazione. Dialoghi, commediole e poesie (Operetta premiata per gli asili). | » 1 25 | 2 15 |
| Come dettava il cuore | » 1 25 | 2 15 |
| Roba alla buona, per fanciulle | » 1 25 | 2 15 |
| Un po' di tutto. Libro di lettura | » 1 25 | 2 15 |
| Quadretti di Storia Naturale (Modern o Buffon). Un volume in-8 con incisioni | » 2 — | 3 50 |
| Oh bei! Oh bei! Balocchi e Fiabe, pei bambini. Un vol. in-8 illustrato | » 2 — | 3 50 |
| Yetta. Storia di una piccola creola. Un vol. in-8 illustrato | » 2 50 | 4 — |
| Quand'era scolaro. Memorie d'un giovinetto | » 2 50 | 4 — |
| Teatro in salotto. Commedie e Monologhi | » 1 25 | 2 50 |
| Il piccolo Robinson Crosuè. Viaggi ed avventure | » 1 50 | 3 — |
| Il piccolo Robinson Svizzero. Viaggi ed avventure | » 1 50 | 3 — |
| Per le vacanze. racconti | » 1 25 | 2 15 |
| Due cugine. Racconto educativo | » 2 — | 3 50 |
| Allegri! allegri! Cento raccontini. | » 1 25 | 2 15 |
| Al mare! al mare!.... | » 1 25 | 2 25 |
| Ricreazioni e feste. Commedie, dialoghi e monologhi. Un vol. in-16 | » 1 25 | 2 15 |
| Il Romanzo d'una Signorina per bene. Un vol in-16 | » 1 25 | 2 15 |
| Le Feste della Fanciullezza. Un vol. in-8 con incisioni | » 2 — | 4 50 |

**Nella BIBLIOTECA POPOLARE a Cent. 10:**

N. 1, 6, 21, 45, 57, 75, 92, 153, 154, 155.

# OPERE EDUCATIVE

DEL SACERDOTE CAV.

# GIULIO TARRA

| | | *broch.* | *legato* |
|---|---|---|---|
| Cent'una Storielle al focolare di casa. | L. | 1 60 | 2 50 |
| Novelle e Canti di famiglia . . . | » | 2 50 | 3 50 |
| Dono ai fanciulli. Racconti dal vero, descrizioni e lettere morali. Un vol. 5.ª ediz. | » | 1 25 | 2 15 |
| Lezione in famiglia, versione di G. M. Carraud . . . . . | » | 1 25 | 2 15 |
| Elementi di dottrina cristiana. Parte I. | » | — 60 | 1 20 |
| » » » » II | » | 1 20 | 2 — |
| Racconti d'una madre a' suoi figli . | » | 1 30 | 2 50 |
| Buoni esempi narrati ai fanciulli . | » | 1 50 | 2 50 |
| Dialoghi famigliari e scenici . . | » | 1 — | 2 — |

## Nella BIBLIOTECA POPOLARE ILLUSTRATA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| N 12. Atti di eroismo . . . . | » | — 10 | — 40 |
| » 14. Novelline morali . . . . | » | — 10 | — 40 |
| » 37. San Martino. . . . . | » | — 10 | — 40 |
| » 98. Coraggio alla prova . . . | » | — 10 | — 40 |
| »120. Sette raccontini . . . . | » | — 10 | — 40 |

MILANO — PAOLO CARRARA — EDITORE

CORBELLA prof. CARLO

## Corrispondenza Commerciale, Bancaria e Famigliare in 4 lingue

**Italiana-Francese-Tedesca-Inglese**

Nuova edizione riveduta e aumentata, coll'aggiunta di un Dizionario di Mercenomia, per cura di G. OBEROSLER.

*Un volume in-16,* **L. 3,50** - *legato* **L. 4,50.**

La stessa in 2 lingue

| | | |
|---|---|---|
| Italiana . . . . | L. 1 25 | legato L. 2 — |
| Italiana-Francese | » 1 50 | » » 2 25 |
| Italiana-Tedesca | » 1 50 | » » 2 25 |
| Italiana-Inglese | » 1 50 | » » 2 25 |

## Manuali di Conversazione in quattro lingue

**Italiana-Francese-Tedesca-Inglese.**

*Un vol. in-32,* **L. 2,50.**

Italiano Francese **L. 1,25** - Italiano Tedesco **L. 1,25** - Italiano Inglese **L. 1,25**

## METODO AHN ad uso degli italiani

**facile per imparare le lingue**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tedesca . . . | L. 1 50 | Inglese . . . | L 1 — |
| Francese . . . | » 1 25 | Spagnuola . . | » 2 — |

DE MARCHI

## Grammatica della lingua Araba parlata

Seconda edizione. — **L. 2,50.**

## Corso pratico - veloce di Volapük

con Vocabolario italiano-volapük e viceversa

del prof. ASSIO CATTILIO.

*Un volume,* **L. 2.** — *Legato* **L. 2,50.**

Italiani! Imparate il Francese e l'Inglese.

NUOVO METODO TEORICO-PRATICO

PER IMPARARE CONTEMPORANEAMENTE LE

**Lingue FRANCESE e INGLESE senza Maestro**

*con relativa pronuncia e dialoghi, per N. GENZARDI.*

Un volume, L. 5.

L'Editore PAOLO CARRARA spedisce contro vaglia

HCl 51B SA/26

Milano — PAOLO CARRARA — Editore

# BIBLIOTECA UTILE ALLE FAMIGLIE

| | broch. | leg. |
|---|---|---|
| **CAMERINI.** *Donne illustri.* Biografie con ritratti. | L. 2,— | 3,- |
| **CAPPI.** *Il giardino delle signore fiorito in tutti i giorni dell'anno.* Norme per la coltivazione negli appartamenti e terrazze. Un volume . . . . . | » 1,50 | 2,50 |
| **DOTTOR ANTONIO.** *Zibaldone di sapienza domestica: Verdura, Legumi e Frutta.* Coltivazione. Un volume in-16 adorno di relative incisioni . . . . | » 1,50 | —,— |
| **FRACCAROLI** D.r V *Come si vive.* Osservazioni e consigli d'un medico. Un volume in-16 . . . . . | » 2. | 3,— |

È una conversazione chiara e spesso anche amena sui problemi più vitali dell'igiene privata e sarà letta con piacere e con frutto da quanti vogliono conservarsi sani o rifare la vigoria perduta. È degna di lode sopratutto quella parte che riguarda il medico di casa.

(PAOLO MANTEGAZZA, *Almanacco igienico* 1893).

| | | |
|---|---|---|
| *Il Galateo moderno.* Consigli morali e istruttivi sul modo di condursi in società e in famiglia. Un vol. | » 1,50 | 2,50 |
| *Il linguaggio dei fiori,* dedicato al gentil sesso. Un volume con illustrazioni a colore . . . . . | » 2,50 | -,— |
| *Il Segreto per esser felici* (Compratelo, compratelo! per poco ve lo do!) *Elisir d'amore.* Un vol. in-16 | » 1,25 | 2,— |
| *La saggia ed accorta Faccendiera.* Ricette, consigli e precetti di economia e igiene domestica. Un vol. in-16 | » 1,50 | 2,50 |
| **PALADINI** D.r R. *Trattenimento di igiene domestico.* Consigli d'un medico alle madri di famiglia Un vol. | » 1,25 | 2,— |
| — *I nostri figliuoli.* Pensieri sulla prima educazione | » 1,25 | 2,— |
| **UBICINI-CATTANEO** G. *Guida a tutti i lavori di ricamo,* con 242 incisioni. . . . . | » 2,— | 3,— |
| — *Guida ai Lavori di fantasia, passamani, frangie, lavori in perle e fiori* Un vol con 178 incisioni | » 1,50 | 2,50 |
| **VIANI-VISCONTI.** *Libro d'oro della fanciulla istruita e buona massaia* (chi sa fare sa comandare) . | » 2,— | 3,— |

Dalla stampa venne caldamente raccomandato per la sua utilità ed anche perchè istruendo diletta.

| | | |
|---|---|---|
| — *La sposa italiana.* (Dono utile alle spose) . | » 1,50 | 2,50 |

La maggior parte dei giornali letterari l'hanno raccomandate caldamente.

Si spedisce franco dietro vaglia all'Editore PAOLO CARRARA, Milano.